Choux à la fraise

env. 12 pièces  Facile  Jusqu'à 40 Min.



Matériel

1 plaque de cuisson

1 poche à douille (lisse)

Pour la pâte à choux:

1 sachet de Ma Pâte à Choux ancel

300 ml de lait

40 gr. de beurre pommade (mou)

Pour la garniture:

1 sachet de Ma Crème Pâtissière Express ancel

1/2 L de lait

1/2 L de crème fraîche liquide

zestes rapés d'un citron non traité

250 gr. de fraises

1 Préparation de la pâte à choux :

Préparez la pâte à choux selon le mode d'emploi.

2 Placez la pâte dans une poche à douille ou munissez-vous de 2 cuillers à café.

3 Dressez une douzaine de tas de pâte sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Enfournez et faites cuire jusqu'à ce que les choux soient bien dorés. Laissez le four fermé pendant la cuisson :

Positionnement de la grille: Milieu
Temps de cuisson : env. 25 - 30 Min.

4 Au terme de la cuisson, éteignez le four et laissez reposer les choux env. 10 min. dans le four fermé. Laissez refroidir les choux sur une grille avant de les couper avec des ciseaux.

5 Préparation de la garniture :

Lavez les fraises, séchez-les coupez-les en dés. Râpez finement le zeste du citron.

6 Préparez la crème pâtissière selon le mode d'emploi. Versez-la dans un récipient, couvrez-la de film alimentaire pour éviter la formation d'une peau et laissez-la refroidir au frais.

7 Travaillez la crème pâtissière au fouet pour l'assouplir. Ajoutez les zestes de citron. Montez la crème fraîche en chantilly ferme puis incorporez-la à la crème pâtissière. Ajoutez les dés de fraises.

8 A l'aide d'une cuillère à soupe, garnissez les choux, puis posez les chapeaux. Saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00